



Состав:

(примерно на 12 маффинов)

100 г шоколада

100 г масла

100 г сахара

150 г муки

2 яйца

3 ст.л. апельсинового сока

1-2 ч.л. тертой цедры апельсина

1 ч.л. соды

1 ст.л. винного уксуса

Рецепт маффинов с шоколадом:

Сахар тщательно взбить с яйцами (лучше всего взбивать миксером в течение 2-3 минут). Добавить размягченное при комнатной температуре масло и перемешать. Сюда же добавить апельсиновый сок и тертую цедру апельсина (цедру лучше потереть на мелкой терке). Все тщательно перемешать. Продолжая перемешивать, понемногу ввести муку,

соду погасить уксусом.

Шоколад нарезать некрупными кусочками, это могут быть квадраты размером 0,5 x 0,5 см. Шоколад добавить в тесто для маффинов и перемешать.

Приготовленную смесь разлить в формы для маффинов, наполняя их наполовину (при выпекании тесто будет подниматься). Выпекать маффины в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 20 минут.

Приятного аппетита!